

## HEISSE ODER KALTE „INGE“

handgemachter Ingwersirup aus München - Giesing

### „INGE SPRIZZ“

Ingwersirup, Prosecco **oder** Weißwein, Soda, Limette und Eiswürfel

0,25 l 5,90

### „HEISSE INGE“

Ingwersirup, heißes Wasser, Ingwerscheibe, Limette

0,25 l 4,90

## OBERMAIERS HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN

Haferl 0,25 l 3.90

## TAGESEMPFEHLUNG

### VORSPEISE

#### GERÄUCHERTER LACHS

mit warmen Kartoffel – Kürbiströsti, frischer Merrettich und Salatbouquet **B**,

12.80

### SUPPE

\***KÜRBISRAHMSUPPE MIT INGWER** und Croutons **D, E, G, I,**

5.20

### HAUPTGERICHTE

#### \***GESCHMORTE RINDERSCHULTER**

auf buntem Ofengemüse mit Kartoffeln und Rotweinsauce **E, G,**

18.90

#### **HIRSCHRAGOUT**

mit Speckrosenkohl, cremigen Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle **A, D, E, G, I,**

18.50

#### \***GESCHMORTES LAMMHAXERL**

in Thymiansauce auf Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln **A, D, E, G, I,**

16.90

#### \***LACHSSCHNITTE KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN**

auf Tomatenrisotto, Blattspinat und Weißweinsauce **A, B, D, E, G, I, L**

18.90

## ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES ... muß einfach sein !

### „DAMPFNUDEL“

mit warmer Vanillesauce **A, D, I,**

7.50

\*auch glutenfrei erhältlich

Liebe Gäste wir erlauben uns bei einem Umbestellen der einzelnen Komponenten der Speisekarte einen Aufschlag von 1.00 € zu berechnen

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Alle weiteren Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamsamen, G=Sulphite, H=Erdnuss, I=Glutenhaltiges Getreide, J=Lupine, K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Soja, N=Weichtiere  
1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz

## HOT OR COLD „INGE“

*handmade ginger syrup from Munich - Giesing*

### „INGE SPRIZZ“

*ginger syrup, Prosecco **or** white wine, soda, lime and ice cubes*

0,25 l 5,90

### „HEISSE INGE“

*ginger syrup, hot water, ginger slice, lime*

0,25 l 4,90

## OBERMAIERS HOMEMADE GLÜHWEIN

Mug 0,25 l 3.90

## DAILY MENU

### STARTER

#### SMOKED SALMON

*with warm potatoe pumkin rösti, fresh horse radish and salad*

12.80

### SOUP

\* **CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER** and croutons

5.20

### MAIN COURSES

\* **BRAISED SHOULDER PICE OF BEEF**

*on coloured oven vegetables with potatoes and red wine sauce*

18.90

#### VENISON RAGOUT

*with cranberry, bacon Brussels sprouts, creamy mushrooms and spätzle*

18.50

\* **BRAISED KNUCKLE OF LAMB**

*in thyme sauce with bacon beans and rosemary potatoes*

16.90

\* **SLICE OF SALMON CRISPY ROASTED ON ITS SKIN**

*on tomato risotto, leaf spinach and white wine sauce*

18.90

## FINALLY SOMETHING SWEET .... must be !

„DAMPFNUDEL“ – yeast dumpling –

*with warm vanilla sauce*

7.50

\* gluten fr

Liebe Gäste wir erlauben uns bei einem Umbestellen der einzelnen Komponenten der Speisekarte einen Aufschlag von 1.00 € zu berechnen

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Alle weiteren Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informationen-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamsamen, G=Sulphite, H=Erdnuss, I=Glutenhaltiges Getreide, J=Lupine, K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Soja, N=Weichtiere  
1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz